SERVICIO MUNICIPAL
LAGUNAK
UDAL ZERBITZUA

CUADRO DE CARACTERÍSTICAS PARTICULARES DEL CONTRATO DE CONCESION DE SERVICIOS PARA LA GESTIÓN Y EXPLOTACIÓN DE BAR-RESTAURANTE DEL SERVICIO MUNICIPAL LAGUNAK

TIPO DE CONTRATO:	CONCESION DE SERVICIOS
PROCEDIMIENTO:	ABIERTO
Artículo Ley Foral Contratos:	72
TRAMITACIÓN:	Ordinaria
ÓRGANO DE CONTRATACIÓN:	JUNTA RECTORA DEL SM LAGUNAK
UNIDAD GESTORA:	GERENCIA SM LAGUNAK

A) OBJETO DEL CONTRATO. NOMENCLATURA CPV. DIVISIÓN POR LOTES.

A.1) OBJETO DEL CONTRATO.

El objeto de esta contratación es el establecimiento de las estipulaciones económico-administrativas y técnicas que han de regir en la adjudicación y **contratación de la gestión y explotación del servicio del bar-restaurante del servicio municipal Lagunak**.

Son objeto del contrato la gestión y explotación del bar-restaurante del edificio principal, su terraza y el bar “chiringuito” de la zona de asadores.

***A.2)* CÓDIGO NOMENCLATURA CPV:** 55100000-1 Servicios de hostelería.

A.3.) DIVISIÓN POR LOTES.

División por lotes: **NO**

Esta contratación no es objeto de división en lotes por cuanto la realización independiente de las diversas prestaciones comprendidas en el objeto del contrato pudiera dificultar la correcta ejecución del mismo desde el punto de vista técnico, además de que la naturaleza del objeto implica la necesidad de coordinar la ejecución de las diferentes prestaciones; todo ello a los efectos señalados en el artículo 41 de la Ley Foral 2/2018, de 13 de abril, de Contratos Públicos.

B) VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO. PRESUPUESTO BASE DE LA LICITACIÓN Y TIPO DE LICITACIÓN. PRESUPUESTO MÁXIMO Y PRECIOS UNITARIOS.

B.1) VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO

La empresa o persona que resulte concesionaria del servicio, gestionará y dispondrá de la explotación del negocio, siempre en base a lo dispuesto en el presente pliego, con las debidas variaciones que podrán ir aprobándose por el SM Lagunak. Los ingresos y gastos derivados de la actividad corresponderán en su totalidad a la persona o empresa adjudicataria de este contrato, así como el resto de gastos que se determinan en el condicionado técnico.

El canon que deberá satisfacer el adjudicatario/a anualmente al S.M. Lagunak será el determinado en su proposición económica, con un mínimo de 4.000 euros anuales (impuestos excluidos).
El precio de la adjudicación será el ofertado por el licitador, que en ningún caso será inferior del valor de la licitación. Este importe variará cada año con la aplicación del IPC estatal interanual a 31/12, final de cada año.

Presupuesto anual de licitación (IVA excluido): 4.000,00 €
VALOR ESTIMADO TOTAL (IVA excluido): 20.000,00 €, correspondiente al importe del canon anual por los cinco años de duración máxima del contrato por posibles prórrogas.

C) FINANCIACIÓN: ANUALIDADES

Se financia con cargo a la partida 5490001 del presupuesto del SM Lagunak

Tramitación anticipada: NO

D) REVISIÓN DE PRECIOS

Procedencia: NO

E) INFORMACIÓN SOBRE EL PROCEDIMIENTO DE ADJUDICACIÓN

Procedimiento de licitación: abierto inferior al umbral comunitario.

Portal de Contratación de Navarra:https://www.navarra.es/home_es/Servicios/PortalContratacion/

Sistema de licitación y contratación electrónica: a través de la Plataforma de Licitación electrónica de Navarra PLENA.

Área o Servicio que corresponda al órgano de contratación. Junta Rectora.

Unidad Gestora del contrato: gerencia SM Lagunak
Telf.: 948181233
Fax: 948184395
e-mail: gerencia@sociedad-lagunak.com

Presentación de la solicitud de información adicional: Mínimo tres días antes del día de finalización del plazo de presentación de proposiciones.

F) SOLVENCIA ECONÓMICA Y FINANCIERA Y TÉCNICA O PROFESIONAL DE LA ENTIDAD LICITADORA

A) Se considerará que la entidad licitadora posee **Solvencia económica y financiera** para la ejecución del contrato cuando se acredite por uno de los siguientes medios:

- Declaraciones formuladas por entidades financieras (con la que se mantenga una

relación de al menos 6 meses) y, en el caso de profesionales, también es posible con un justificante de la existencia de un seguro de indemnización por riesgos profesionales.

B) Se considerará que la entidad licitadora posee **Solvencia técnica o profesional** cuando acredite:

- Relación de los principales servicios efectuados durante los tres últimos años en la que se indique, en su caso, el importe, la fecha y el destinatario, público o privado, avalada por cualquier prueba admisible en derecho. El licitador deberá acreditar la realización de un servicio similar al objeto de este contrato (hostelería) durante al menos un año completo.

C) Si la proposición es suscrita por licitadores que participen conjuntamente, se incorporará un documento privado en el que se manifieste la voluntad de concurrencia conjunta, se indique el porcentaje de participación que corresponde a cada uno y se designe un representante o apoderado único con facultades para ejercer los derechos y cumplir las obligaciones derivadas del contrato hasta la extinción del mismo. El escrito habrá de estar firmado tanto por las diversas empresas o licitadores concurrentes como por el citado apoderado.

D) En el caso de que la solvencia se acredite mediante la subcontratación, quien licita deberá aportar un documento que demuestre la existencia de un compromiso formal con los subcontratistas para la ejecución del contrato, sumándose en este caso la solvencia de todos ellos. Asimismo deberá acreditar que los subcontratistas disponen de los medios necesarios para la ejecución del contrato.

CLASIFICACIÓN DE LA ENTIDAD LICITADORA: NO

G) <u>VARIANTES</u>

Posibilidad de presentación de variantes: NO

H) <u>PRESENTACIÓN DE OFERTAS.</u>

La presentación de ofertas, según se indica en el artículo 95 de la LFCP, se hará por licitación electrónica a través de la Plataforma de Licitación Electrónica de Navarra (PLENA): https://plataformalicitacion.navarra.es

I) <u>PLAZO DE ENTREGA DE LAS SOLICITUDES Y PROPOSICIONES</u>

Plazo límite: Se indicará en el Portal de contratación. Será como mínimo de 18 días naturales desde la publicación del anuncio de licitación en el Portal de Contratación de Navarra.

J) <u>DOCUMENTACIÓN REQUISITOS TÉCNICOS Y RELATIVA A CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN NO EVALUABLES MEDIANTE FÓRMULAS</u>.

Sobre A: SI.
Conforme la documentación exigida en el punto 6.1 del pliego de cláusulas administrativas reguladores de la contratación.

Sobre B: SI
1. Deberá incluirse en el Sobre B la documentación que contenga la oferta técnica y, en concreto, aquellos documentos que permitan valorar los criterios de adjudicación no evaluables mediante fórmulas establecidos en el apartado M), punto 1, de este Cuadro de Características

2. No podrá incluirse en este sobre ninguna información relativa a los criterios de adjudicación evaluables mediante fórmulas ya que ello será causa de exclusión del procedimiento de licitación.

K) MESA DE CONTRATACIÓN:SI

Composición:
- **Presidencia:** Fátima Sesma Valles, presidenta del S.M. Lagunak o quien legalmente le sustituya.
- **Vocal:** Rosa León Justicia, Tesorera del S.M. Lagunak.
- **Vocal:** Silvia Alcalá Gila, gerente del S.M. Lagunak.
- **Vocal:** Mª Ángeles Gorena Nicuesa , técnica deportiva del S.M. Lagunak.
- **Vocal:** Miguel Pérez Luquin, vocal de la Junta Rectora del S.M. Lagunak.

- **Secretario/a Mesa de Contratación:** Francesca Ferrer Gea, Secretaria Municipal o quien le sustituya legalmente.

L) APERTURA DE PROPOSICIONES

Apertura Sobre C: SI

Deberá incluirse en el sobre C el Anexo III aquellos documentos que permitan valorar los criterios cuantificables mediante la aplicación de fórmulas objetivas, establecidas en el apartado M) punto 2.

M) CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN.

Criterios de adjudicación con la mejor relación calidad precio……..……100 puntos

1.- CRITERIOS CUALITATIVOS, NO CUANTIFICABLES MEDIANTE LA APLICACION DE FÓRMULAS. Máximo 50 puntos.

- **CALIDAD TÉCNICA DE LA PROPUESTA: 50 PUNTOS**

Se valorará el plan de trabajo basado en un estudio técnico de necesidades y rendimientos, y admitiendo por tanto variaciones al alza respecto a los mínimos propuestos, a efectos de la valoración y puntuación en base a los siguientes criterios que se exponen a continuación.

a.- La documentación a presentar no podrá exceder de 25 folios a doble cara, tamaño DIN A4, con una letra Arial de 10’.

b.- La documentación que se presente debe responder, de forma sistemática y ordenada, a cada uno de los apartados en los que se subdivide la calidad técnica de la propuesta a fin que la mesa pueda valorar correctamente las propuestas presentadas

A.-PLAN DE GESTIÓN: **Hasta 21,00 puntos.** Se valorará el desarrollo, la calidad técnica, la claridad y la coherencia interna de la información en todos los apartados a desarrollar, teniendo en cuenta asimismo que el plan en cuestión se adecue a la instalación.

A.1.- Medios humanos: descripción del equipo, detallando y justificando sus funciones, calendario y horario aproximado, incluidas vacaciones, y coste. Hasta 7,00 puntos.

A.2.- Medios materiales: Descripción, coste y justificación de los materiales a adquirir por el adjudicatario (maquinaria, vajilla, uniformes, …). Hasta 7,00 puntos.

A.3.- Horario de prestación del servicio: Detalle de los horarios de apertura y cierre del bar y de restaurante, así como los horarios del servicio de cocina. Y detalle de los horarios de funcionamiento del bar de asadores “chiringuito”. Todo ello atendiendo a que debe estar incluido en el horario general de apertura y cierre de las instalaciones. Hasta 7,00 puntos.

B.- OFERTA DE RESTAURACIÓN**. Hasta 12,00 puntos.**

Lista de productos y servicios y lista de precios, atendiendo a la estructura de la actual lista de precios:
Se valorará tanto la calidad como el precio ofertado.

B.1.- Detalle de los principales productos ofrecidos en el bar indicando su gama, volumen y precio. Hasta 5,00 puntos.

CAFÉS
CERVEZAS
VINOS
APERITIVOS
REFRESCOS
LICORES
COMBINADOS

B.2.- Relación de los principales servicios de comidas (menús, pintxos, bocadillos, platos combinados…) ofrecidos en el bar indicando su contenido y precios. Hasta 5,00 puntos.

B.3.- Detalle de los principales productos ofrecidos en el bar asadores “chiringuito” indicando su gama, volumen y precio. Hasta 2,00 puntos

C.- PLAN DE LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO: **Hasta 12,00 puntos.**

Descripción del plan de mantenimiento preventivo y correctivo de la instalación y su equipamiento: actuaciones, periodicidad y personal dedicado a estas labores. Se valorará el detalle de los

protocolos que garanticen un correcto funcionamiento de la maquinaria (cámaras, hornos, freidoras,…), así como el equipamiento de la instalación. Hasta 6,00 puntos.

Descripción del plan de limpieza y saneamiento de la instalación: actuaciones, periodicidad y personal dedicado a estas labores. Se valorará el detalle de los protocolos de limpieza de las dependencias, maquinaria y equipamiento descrito al servicio. Hasta 6,00 puntos.

D.- PLAN DE SEGUIMIENTO, CONTROL Y EVALUACIÓN DEL SERVICIO: **Hasta 5,00 puntos.**

A fin de realizar un correcto desarrollo del servicio, se deberá establecer un plan de seguimiento, control y evaluación.

Se valorará la realización de cuestionarios de satisfacción, gestión de quejas y sugerencias, y cuantas actuaciones permitan mantener una mejora continua en la prestación del mismo.

Asimismo, se indicará el sistema de coordinación y comunicación con el servicio municipal Lagunak.

2.- CRITERIOS CUANTIFICABLES MEDIANTE LA APLICACIÓN DE FÓRMNULAS OBJETIVAS: Máximo 50 puntos.

B) OFERTA ECONÓMICA CANON: 40 puntos.

Los 40 puntos de la oferta económica se repartirán proporcionalmente entre las ofertas con un incremento Δ de hasta el 30% sobre el mínimo canon anual exigido.

Fórmula:

El 90% de la puntuación total del apartado se repartirá proporcionalmente entre las ofertas con un incremento de hasta el 20%.
Los incrementos entre el 20% y el 30 % además de obtener la puntuación anterior, se repartirán proporcionalmente el resto de la puntuación.
Los incrementos superiores al 30% obtendrán misma puntuación que los incrementos del 30 %.
$P = 1{,}8 \times \text{Incremento } \Delta$ cuando $\Delta \leq 20$
$P = 36 + 0{,}4\ (\Delta - 20)$ cuando $20 \leq \Delta \leq 30$
Siendo:
P = Puntuación económica obtenida por cada oferta.
Δ = % de incremento de la cantidad ofertada con respecto al valor de licitación mínimo.

C) CRITERIOS SOCIALES (10%): 10 puntos.

- Organización de acciones de formación para el personal adscrito a la ejecución del contrato. Se valorará con un punto cada acción, con carácter anual, de formación profesional en el puesto de trabajo, de al menos 2 horas de duración, con el fin de mejorar la ocupación y adaptabilidad de las personas adscritas a la ejecución del contrato, así como sus capacidades y su calificación. Máximo 10 puntos.
El contenido formativo deberá guardar relación con el objeto del contrato, de tal manera que redunde en una mejora de su ejecución.

Criterios de desempate

Tendrán preferencia en la adjudicación de los contratos las proposiciones presentadas por aquellas empresas que, en el momento de acreditar su solvencia técnica, tengan en su plantilla un número superior al 2 por ciento de trabajadores fijos con discapacidad igual o superior al 33%. De persistir el empate, se aplicarán el resto de criterios recogidos en el artículo 99.1 de la Ley Foral de Contratos, por el orden en que se indica en el mismo. En los casos en que en aplicación de los criterios anteriores persistiera el empate, éste se resolverá mediante sorteo.

N) OFERTAS ANORMALMENTE BAJAS

No se admiten proposiciones a la baja.

O) GARANTÍAS

GARANTÍA PROVISIONAL: NO
GARANTÍA DEFINITIVA: 4 % del valor estimado del contrato (excluido IVA)
GARANTIA COMPLEMENTARIA: NO

P) PLAZO MÁXIMO PARA EFECTUAR LA ADJUDICACIÓN Y DE VINCULACIÓN DE LAS EMPRESAS LICITADORAS A SUS PROPOSICIONES

- La adjudicación del contrato deberá realizarse en el plazo máximo de un mes desde el acto de apertura de las proposiciones del sobre C.
- La formalización del contrato deberá realizarse en el plazo de 15 días naturales, desde la finalización del plazo de suspensión de la adjudicación.

Q) CONTRATOS DE SEGURO EXIGIDOS

Sin perjuicio de lo dispuesto en la base 8 del pliego regulador de la contratación, el adjudicatario o adjudicataria aportará:

Póliza de seguro RC por un importe de 500.000 euros. Responderá de los posibles daños que se puedan causar por la adjudicataria o sus empleados/as con ocasión de este contrato

R) PLAZO DE DURACIÓN O EJECUCIÓN. PRÓRROGAS

Duración total: Tendrá una duración de cinco años. El contrato no puede ser prorrogado.

Fecha prevista de inicio: SEPTIEMBRE de 2020.

Posibilidad de prórrogas: NO

Los contratos de concesión no pueden ser prorrogados

En caso de finalización de la vigencia del contrato por cualquier motivo, la empresa adjudicataria deberá proporcionar cobertura a S.M. Lagunak hasta que se resuelva la próxima licitación.

S) LUGAR DE ENTREGA Y/O PRESTACIÓN

Instalaciones del S.M. Lagunak.

T) CUANTÍA DE PENALIDADES

A) PENALIDADES CON CARÁCTER GENERAL.
Las establecidas con carácter general en el apartado 13 del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares

B) PENALIDADES POR DEMORA.
Penalidades determinadas por el artículo 147.3 LFCP SI

U) ABONO DEL CANON

El importe del canon mensual, se hará efectivo, por adelantado, dentro de los cinco días naturales primeros del mes, mediante ingreso del mismo en la cuenta del S.M. Lagunak.

V) ABONOS A CUENTA

Procedencia: NO

W) CONDICIONES ESPECIALES DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO

Se exigirá a la adjudicataria transparencia al realizar las contrataciones necesarias para ejecutar el contrato.

La entidad licitadora deberá subrogarse como persona empleadora en los contratos de trabajo cuyas condiciones se recogen en la documentación complementaria a este expediente. En el correspondiente Anexo I se contiene una relación de personal indicando edad, antigüedad, categoría profesional y demás derechos adquiridos, que la nueva empresa deberá respetar.

La entidad adjudicataria tiene la obligación de cumplir durante todo el periodo de ejecución del contrato las normas y condiciones fijadas en el convenio colectivo de aplicación que será como mínimo el último convenio sectorial del ámbito más inferior y cercano, en vigencia o en ultraactividad, de aplicación en el sector en el que se encuadre la actividad a contratar, de las demás menciones requeridas por la LFCP y sus normas de desarrollo.

La supervisión, inspección y control se realizará por la unidad gestora del contrato del área correspondiente.

Deberá cumplir lo establecido en la Ordenanza Reguladora del uso y fomento del euskera en el ámbito municipal de Barañáin, fundamentalmente en lo referente al Capitulo IV. De la imagen exterior municipal.

X) SUBCONTRATACIÓN

La subcontratación sólo serán admisibles en los casos y con los requisitos previstos en la Ley Foral 2/2018, de 13 de abril, de Contratos Públicos.

Y) MODIFICACIONES

Posibilidad de modificación del contrato: SI

Durante la vigencia del contrato la SM Lagunak podrá ampliar los servicios existentes o incorporar nuevos servicios a los que ya existen.

El procedimiento para tramitar la modificación se resolverá por el órgano contratante

Z) PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARTICULARES QUE HAN DE REGIR LA ADJUDICACIÓN Y CONTRATACION DE LA GESTIÓN Y EXPLOTACIÓN DEL SERVICIO DEL BAR-RESTAURANTE DEL SERVICIO MUNICIPAL LAGUNAK

1. LOCALES

Las instalaciones susceptibles de utilización por el adjudicatario o adjudicataria para el desarrollo y explotación del servicio objeto del contrato son:

- BAR-RESTAURANTE situado en la planta baja del edificio principal, que cuenta con cocina y está debidamente equipado con la maquinaria de hostelería y restauración, y la terraza anexa de 150 m2.

- BAR de asadores “chiringuito”.

2. MATERIAL

El local dispone de equipamiento básico para la explotación y funcionamiento del mismo, siendo por cuenta del arrendatario la compra de menaje y utensilios de cocina, así como la vajilla, cristalería y todo el material necesario para la prestación del servicio.

El adjudicatario responderá de los deterioros que puedan surgir en las instalaciones, mobiliario y material.

El material inventariado se entiende que es de propiedad municipal y se halla en perfecto estado de conservación y utilización, siendo de cuenta del adjudicatario las reparaciones y reposiciones necesarias dentro del plazo contenido en la adjudicación, siempre que los desperfectos y arreglos sean derivados por un mal uso. El mantenimiento ordinario y de desgaste de la maquinaria correrá a cuenta del S.M. Lagunak.

El adjudicatario se compromete al mantenimiento de instalaciones y utillaje, así como a las reposiciones necesarias al objeto de mantener la dotación completa.

No obstante lo anterior, el adjudicatario podrá incorporar al servicio adjudicado aquellos otros elementos que considere necesarios para la explotación del negocio. Dichos elementos podrá retirarlos al término del contrato.

Durante el plazo de presentación de ofertas, las instalaciones con su equipamiento pueden visitarse por los interesados en horario de mañana de lunes a viernes, para lo que deben ponerse en contacto con la oficina de Lagunak en el télefono 948181233 y concertar cita.

3. SERVICIO

El/la adjudicatario/a se obliga a exigir las condiciones adecuadas de presencia, adecuación y comportamiento en el personal a su servicio. Este personal deberá estar uniformado de acuerdo a la función que realiza, cuidando al máximo la limpieza del vestuario e higiene personal y atenderán con respeto y educación a las personas que asistan tanto a las instalaciones del bar, terraza y "chiringuito", como a las que asistan a cualquier actividad que se desarrolle en las instalaciones.

Queda prohibida rigurosamente la expedición de productos o prestación de servicios ajenos a la hostelería o no ofertados expresamente en la tramitación del concurso, salvo los autorizados por el servicio municipal Lagunak como aclaración o interpretación del condicionado.

4. REFORMAS

El/la adjudicatario/a no podrá introducir variación alguna en los locales, instalaciones y servicios, sin autorización expresa de LAGUNAK.

5. HORARIO

El horario de apertura y cierre del servicio será el planteado en la oferta, dentro del horario de las instalaciones generales.

Se informa que el horario actual de las instalaciones de Lagunak son:

- Temporada de invierno, el horario de la instalación es:
    - De lunes a jueves, de 8:00 a 22:30 horas.
    - Viernes y sábado, de 8:00 a 1:30 horas.
    - Domingos y festivos, de 9:00 a 22:30 horas.
    - Vísperas de festivos, el cierre de la instalación es a las 01:30 horas.
- Temporada de verano, el horario de la instalación es:
    - De lunes a jueves, de 8:00 a 22:30 horas.
    - Viernes y sábado, de 8:00 a 02:00 horas.
    - Domingos y festivos, de 9:00 a 24:00 horas.
    - Vísperas de festivos, el cierre de la instalación es a las 02:00 horas.
- En julio y agosto, el horario de la instalación es el siguiente:
    - De lunes a jueves, de 09:00 a 24:00 horas.
    - Viernes y sábado, de 09:00 a 02:00 horas.
    - Domingos y festivos, de 9:00 a 24:00 horas.
    - Vísperas de festivos, el cierre de la instalación es a las 02:00 horas.

Se propone un horario mínimo de apertura del servicio:

En temporada de invierno de domingo a jueves de 9 a 22 h., viernes, sábados y víspera de fiesta de 9 a 1 h.

En temporada de verano de domingo a jueves de 9 a 23 h., viernes, sábado y víspera de fiesta de 9 a 1 h.

Respecto al bar de asadores "chiringuito", en temporada de verano, de lunes a domingo, de 13:00 a 19:00 horas.

6. EXPLOTACIÓN

El/la adjudicatario/a deberá directamente desarrollar la explotación de la bar, restaurante, bar de asadores "chiringuito", no pudiendo cederla, subarrendarla o traspasarla a terceros bajo ningún concepto.

7. SANIDAD

El/la adjudicatario/a será responsable del correcto funcionamiento sanitario del bar restaurante y bar de asadores, y del cumplimiento de todas las normativas que regulen este servicio.

8. PRECIOS

Los precios de venta y servicios que rijan en el bar-restaurante deberán ser determinados por la Junta Rectora y permanecerán expuestos al público en lugar visible. Podrán ser revisados anualmente a petición del arrendatario.

9. LIBRO DE RECLAMACIONES

En la instalación de bar-restaurante y a disposición del público deberá haber un libro de reclamaciones, en cumplimiento de la normativa vigente, quedando el/la adjudicatario/a obligado en todo momento a informar al S.M. Lagunak de aquellas que se originen.

10. SUMINISTRO- GASTO DE EXPLOTACIÓN.

Por los gastos generales de explotación que puedan existir (agua, gas, electricidad, etc.) el adjudicatario deberá abonar la cantidad de 600 euros mensuales, aparte del canon fijado por la explotación del servicio de la cafetería. Esta cantidad se revisará anualmente y se incrementará en un porcentaje igual al canon.

El pago deberá hacerse efectivo al servicio municipal Lagunak junto con el canon mensual.

10.-EXPOSICIÓN DE PRECIOS.

Los artículos de consumo en el bar restaurante, terraza y "chiringuito", serán adquiridos por cuenta y responsabilidad del concesionario, sirviéndose en calidad óptima para su consumo.

A tal fin expondrá a la vista del público la relación total de los artículos que se exponen con expresión de los precios aprobados. Cualquier modificación al alza sobre los mismos deberá obtener la autorización del servicio municipal Lagunak.

Lagunak se reserva el derecho a instalar máquinas de vending fuera del bar-restaurante.

11.-LIMPIEZA.

La limpieza de los distintos locales, pavimentos, paredes, cristales, mobiliario, etc., así como los utensilios utilizados, será por cuenta de la persona adjudicataria. Esta se compromete a limpiar e higienizar, diariamente, las dependencias del servicio, terrazas y anexos, manteniéndolos limpios durante todo el día.

Anualmente, el/la adjudicatario/a deberá realizar dos limpiezas generales de las dependencias del bar restaurante, cuyo gasto correrá a su cargo.

Asimismo, permanentemente, deberá responsabilizarse de la limpieza del mobiliario y maquinaria que se encuentra en el local arrendado (cocina, comedor, baños y terraza adyacente).

13.- NORMATIVA DEL S.M. LAGUNAK.

El/la adjudicatario/a se compromete a cumplir la normativa fijada por el servicio municipal Lagunak, tanto en normas de funcionamiento como en normas de acceso a las instalaciones.

14.- OBLIGACIONES DEL ADJUDICATARIO.

Serán obligaciones de quien obtenga la adjudicación además de las obligaciones generales derivadas del régimen jurídico del presente contrato las siguientes:

- Desarrollar el contrato del modo dispuesto en la contratación.

- Respetar el objeto de la concesión administrativa y los límites establecidos en el mismo.

- Tanto el arrendatario/a, como el personal a su cargo, mantendrán las debidas condiciones de aseo e higiene personal y atenderán con respeto y educación a las personas que asistan tanto a las instalaciones del bar como a las que asistan cualquier actividad que se desarrolle en las instalaciones.

- No destinar el Bar a otras actividades distintas a excepción de aquéllas relacionadas con el área de animación socio-cultural, que no supongan un obstáculo para la marcha ordinaria del establecimiento y que se lleven a cabo, previo visto bueno de la Junta Rectora y con carácter de gratuidad.

- Ceder el uso de las instalaciones para la realización de actividades propuestas y acordadas por la Junta Rectora previa coordinación de las mismas con la empresa adjudicataria siempre que las mismas no supongan un obstáculo para la marcha ordinaria del establecimiento.

- La conservación de las construcciones e instalaciones así como el mantenimiento y perfecto estado de funcionamiento, limpieza e higiene del Bar, zona de terraza y “chiringuito”.

- El arrendatario estará obligado a que todos los productos que allí se expidan sean de máxima calidad. No podrá instalar en el bar, terraza, “chiringuito”, ningún tipo de publicidad ni máquinas tragaperras, salvo autorización expresa del S.M. Lagunak.

- Ejercer por sí la concesión y explotación del servicio y no cederlo o traspasarlo a terceros sin la aprobación del S.M. Lagunak , quien podrá autorizarla en las circunstancias señaladas en la vigente Ley Foral 2/2018.

- Darse de alta en el Impuesto sobre Actividades Económicas, así como atender los impuestos o tasas estatales, forales, municipales que correspondan. Así como estar al día en lo que a obligaciones de Seguridad Social y previsión y Seguridad en el trabajo se originen con respecto al personal que trabaje en el mismo.

- Efectuar todas las reparaciones y reposiciones de material precisos para mantener la instalación y el servicio en las condiciones en que le es concedido.

- Adoptar todas las medidas pertinentes en orden a garantizar la seguridad e higiene de las instalaciones destinadas al servicio.

- Indemnizar por daños y perjuicios que ocasionare a Lagunak o a terceros el funcionamiento del servicio.

- Revertir automáticamente y sin cargas las instalaciones concedidas al fin de la concesión administrativa en las debidas condiciones de mantenimiento, debiendo en caso contrario indemnizar a Lagunak en el importe que suponga la desmejora.

- Presentar, cuando Lagunak lo requiriese, desglose detallado y justificado de ingresos y gastos que en el servicio se produzcan.

- El/la concesionario/a deberá cumplir con la legislación vigente en todos los aspectos que puedan corresponder a este tipo de actividad empresarial.

- Aceptar las modificaciones del contrato que se acuerden de conformidad con lo establecido en la Ley Foral de Contratos Públicos.

- No ejecutar trabajos no incluidos en el contrato sin haber sido autorizados por el órgano de contratación.

- Cuidar del buen orden del servicio, pudiendo dictar las oportunas instrucciones, sin perjuicio de los poderes de policía que corresponden al Ayuntamiento.

- Abonar los gastos que se deriven de la obtención de autorizaciones, licencias, documentos, SGAE, AGEDI,etc.

- Prestar en todo momento un trato correcto a los usuarios del servicio.

- Contar en todo momento de vigencia del contrato con los medios personales y materiales necesarios, en número y cualificación, para atender las labores que integran el objeto del contrato.

La instalación de bar-restaurante situado en la planta baja, dispone de un desfibrilador semiautomático. Será por cuenta de la empresa adjudicataria la gestión de dicho desfibrilador en cumplimiento del **DECRETO FORAL 6/2019, DE 30 DE ENERO, POR EL QUE SE REGULA LA INSTALACIÓN DE DESFIBRILADORES EXTERNOS AUTOMATIZADOS Y LA FORMACIÓN PARA SU USO**, incluida la formación de personal de la instalación que se encuentre presente en la instalación tanto en horario de mañana como de tarde. En todo momento deberá haber en la instalación personal formado y autorizado en el uso del desfibrilador. La compra de los parches correrá a cargo del SM Lagunak.

15.- COORDINACION CON EL SM LAGUNAK

Se realizarán reuniones de coordinación con la unidad gestora del contrato con una periodicidad mínima trimestral, con el objetivo de supervisar el desarrollo del servicio y detectar necesidades, problemas u otras cuestiones inherentes al mismo.

16.- OBLIGACIONES CONTRATUALES ESENCIALES

Los criterios sociales del apartado M) del cuadro de características particulares de la contratación tienen la consideración de condiciones esenciales de la contratación.

Las mejoras ofertadas por el empresario no tendrán carácter de consolidable para los trabajadores, al tratarse de mejoras derivadas de la licitación de un contrato administrativo celebrado con una Administración Pública, no siendo asimilables a las mejoras voluntarias reguladas en la normativa aplicable en materia laboral, por lo que a la finalización del contrato se extinguirán, no estando obligado en ningún caso la empresa adjudicataria que posteriormente se haga cargo del servicio a mantener dichas mejoras.

El órgano de contratación durante toda la vigencia del contrato podrá requerir a la persona contratista la aportación de cuanta información y documentación considere necesaria para verificar el efectivo cumplimiento de las medidas ofertadas y de las obligaciones esenciales del contrato.

La persona contratista deberá remitir al órgano de contratación, dentro de los quince días hábiles siguientes a la formalización del contrato, el plan de formación específico en materia de prevención, seguridad y salud laboral relacionados con el puesto de trabajo, ofertadas por la empresa, en las que se determinarán las fechas máximas previstas para la implantación de la medida.

17.- TRATAMIENTO DE DATOS PERSONAL

El presente detalle cumplimenta lo indicado en el apartado 13-13 Protección de datos del Pliego de condiciones administrativas reguladores de la contratación.

TRATAMIENTO A REALIZAR.

La concesión de servicios para el funcionamiento independiente de la actividad de gestión y explotación del bar-restaurante del edificio principal, su terraza y el bar “chiringuito” de la zona de asadores.

COLECTIVOS Y DATOS TRATADOS

Las categorías de interesados cuyos datos serán tratados por el ENCARGADO DE TRATAMIENTO son las siguientes:

- Ciudadanos.
- Proveedores.
- Personas de contacto.
- Empleados.
- Personas cuyas imágenes sean captadas por sistemas de videovigilancia
- Otros;

TIPOS DE DATOS A TRATAR

Para la ejecución del contrato objeto de este pliego el sm Lagunak pone a disposición del adjudicatario los siguientes tipos de datos:

- Datos identificativos (nombre y apellidos, NIF/DNI, nº Seguridad Social/Mutualidad, dirección, teléfono, firma, huella, imagen/voz, marcas físicas, firma electrónica, otros datos biométricos).
- Datos de características personales (estado civil, datos de familia, fecha de nacimiento, lugar de nacimiento, edad, sexo, nacionalidad, lengua materna, características físicas o antropométricas).
- Datos de circunstancias sociales características de alojamiento/vivienda, propiedades o posesiones, aficiones y estilo de vida, pertenencia a clubes o asociaciones, licencias, permisos o autorizaciones).
- Datos académicos y profesionales (formación/titulaciones, historial de estudiante, experiencia profesional, pertenencia a colegios o asociaciones profesionales).
- Datos de detalles de empleo (profesión, puesto de trabajo, datos no económicos de nómina, historial del trabajador).
- Datos de información comercial (actividades o negocios, licencias comerciales, suscripciones a publicaciones o medios de comunicación, creaciones literarias, artísticas, científicas o técnicas).
- Datos económicos, financieros y de seguros (ingresos y rentas, inversiones y bienes patrimoniales, créditos, préstamos y avales, datos bancarios, planes de pensiones y jubilación, datos económicos de nómina, datos de deducciones impositivas e impuestos, seguros, hipotecas, subsidios y beneficios, historial de créditos, tarjeta de crédito).
- Datos de transacciones de bienes y servicios (bienes y servicios suministrados por el afectado, bienes y servicios recibidos por el afectado, transacciones financieras, compensaciones e indemnizaciones).
- Datos de salud o minusvalías.
- Datos de afiliación sindical, religión, creencias o datos relativos a vida sexual.

- Datos biométricos.
- Datos relativos a infracciones penales.

FORMA Y LUGAR DE ACCESO A LOS DATOS PERSONALES

El acceso a los datos se realizará de forma presencial en las instalaciones pertenecientes al responsable de tratamiento, según se indica en el apartado S del presente cuadro.

Barañáin, 26 febrero de 2020

Anexo I

SERVICIO MUNICIPAL
LAGUNAK
UDAL ZERBITZUA

MODELO DE SOLICITUD

Don/Doña ……, con DNI/NIF……, con domicilio a efectos de notificación en ……., CP ……, localidad ……., teléfono ……, con correo electrónico a efectos de recibir comunicaciones (este dato es de consignación obligatoria), ……., en nombre propio o en representación de (táchese lo que no proceda) la sociedad……, con NIF ……

Tengo conocimiento del pliego de condiciones administrativas reguladores de la contratación y pliego de especificaciones técnicas que han de regir la del contrato de concesión de servicios para la gestión y explotación del bar restaurante del edificio principal, terraza anexa y bar "chiringuito" situados en las instalaciones deportivas Lagunak.

EXPONE:

Que conociendo el pliego que rige la contratación, se compromete a su realización con sujeción estricta a éstos, a la propuesta técnica en la prestación del servicio y a la oferta económica que se presenta, adjuntando a tal efecto los sobres siguientes**:**

SOBRE A: DOCUMENTACION ADMINISTRATIVA
SOBRE B: CRITERIOS NO CUANTIFICABLES MEDIANTE FORMULAS
SOBRE C: CRITERIOS CUANTIFICABLES MEDIANTE FÓRMULAS OBJETIVAS

En Barañáin, a…..….. de ……. de 2020.

(Firma)

Anexo II

DECLARACION RESPONSABLE DEL CUMPLIMIENTO DE LAS CONDICIONES PARA CONTRATAR

Don/Doña ……, con DNI/NIF……., con domicilio a efectos de notificación en …….., CP ……, localidad …….., teléfono ……, con correo electrónico a efectos de recibir comunicaciones (este dato es de consignación obligatoria), ……., en nombre propio o en representación de (táchese lo que no proceda) la sociedad……., con NIF ……

En caso que se actúe en representación añádanse los siguientes datos:

Que mediante poder otorgado el día……. ante el Notario fue nombrado apoderado/a Don/ Dña.……., con DNI ……..
Que su poder está vigente y es bastante para presentarse a licitaciones públicas y para efectuar la presente declaración.
Tengo conocimiento del pliego de condiciones administrativas y técnicas que ha de regir del contrato de concesión de servicios para la gestión y explotación del bar restaurante del edificio principal, terraza anexa y bar "chiringuito" situados en las instalaciones deportivas Lagunak, declara bajo su responsabilidad:

1.-Que reúne las condiciones para contratar y que no se halla incurso/a en ninguna de las prohibiciones para contratar en los art. 22 a 26 de la ley foral 2/2018 de 13 de abril de contratos Público.
2.- Que su actividad tiene relación directa con el objeto del contrato y que dispone de una organización con elementos personales y materiales suficientes para la debida ejecución del contrato.
3.- Que se halla al corriente del cumplimiento de las obligaciones tributarias, de Seguridad Social y de seguridad, salud en el trabajo y prevención de riesgos laborales, impuestas por las disposiciones legales vigentes.

4.- Que conociendo el pliego que rige la contratación, se compromete a su realización con sujeción estricta a éstos, a la propuesta técnica en la prestación del servicio y a la oferta económica que se presenta.

5.- Que asume el compromiso de ejecutar el contrato en condiciones de equidad y transparencia fiscal.

6.- Que la organización está en condiciones de ofrecer garantías suficientes para aplicar medidas técnicas y organizativas apropiadas, de qué manera que el tratamiento de los datos sea conforme con los requisitos de la normativa de protección de datos y garantice la protección de los derechos del interesado.

7.- Se somete a la jurisdicción de los juzgados y tribunales españoles de cualquier orden, para todas las incidencias con renuncia, al fuero jurisdiccional que pudiera corresponderle, en el caso de empresas extranjeras

8.- Que identificar la siguiente dirección electrónica para la realización de notificaciones a través de medios telemáticos, en caso de reclamaciones en materia de contratación pública…… y consiente expresamente la utilización del correo electrónico indicado como medio para practicar notificaciones

En Barañáin, a…..….. de ……. de 2020.

(Firma)

☐ Cuenta con el compromiso por escrito de otras entidades respecto de la adscripción de sus medios o la disposición de sus recursos, en su caso.

☐ Cuando se prevea la constitución de una unión de empresas de carácter temporal, se aportará el compromiso de constituirla en caso de resultar adjudicatarios.

☐ Cuando dos o más personas físicas o jurídica participen de forma conjunta, se aportará un documento privado en el que se manifieste esta voluntad, se indique el porcentaje de participación de cada uno de ellos y se designe un representante o apoderado único con facultades para ejercer los derechos y cumplir las obligaciones derivadas del contrato hasta la extinción del mismo.

Anexo III

MODELO DE PROPOSICION ECONÓMICA

Don/Doña ……, con DNI/NIF……, con domicilio a efectos de notificación en …….., CP ……, localidad ……., teléfono ……, con correo electrónico a efectos de recibir comunicaciones (este dato es de consignación obligatoria), ……., en nombre propio o en representación de (táchese lo que no proceda) la sociedad……, con NIF ……

Enterado del pliego de condiciones administrativas y técnicas que ha de regir del contrato de concesión de servicios para la gestión y explotación del bar restaurante del edificio principal, terraza anexa y bar "chiringuito" situados en las instalaciones deportivas Lagunak, acepta el contenido íntegro de los mismos y se compromete a la explotación del servicio y pago de un canon al Servicio Municipal Lagunak por importe de:
Oferta económica anual (impuestos no incluidos) …… (expresado en números), …….. (expresado en letra).

En Barañáin, a…..….. de ……. de 2020.

(Firma)

Anexo

SERVICIO MUNICIPAL
LAGUNAK
UDAL ZERBITZUA

LISTA ACTUAL DE PRECIOS BAR RESTAURANTE,

Aprobados por junta rectora el 21 de marzo de 2019

LICOR	COPA	TXUPITO	TAPON	APERITIVOS	EUROS	
COPAS NORMALES	2,00 €	1,50 €	1,30 €	MARTINI	2,30 €	
BAILEYS	3,60 €	2,50 €	2,00 €	MARIANO	1,40 €	
CARDHU	5,80 €	3,90 €	2,70 €	MOSTO	1,30 €	
BALLANTINEAS / JB	3,50 €	2,50 €	2,00 €	MOSTO TXIKI	1,00 €	
GLENGRANT	3,70 €	2,50 €	2,00 €	CINZANO	1,80 €	
FRANGELICO	2,70 €	1,60 €	1,40 €	BITER KAS	1,80 €	
1/2 COPA CARLOS III	1,70 €					
CARLOS I	5,80 €	3,50 €	2,50 €			
PECHE	PECHE	PECHE	PECHE	KAIKU	1,60 €	
MOSCATEL BLANCO	2,70 €	2,00 €		REFRESCO//ZUMOS	1,80 €	
HABANA 7	3,70 €	2,70 €	2,00 €	BIOSOLAN	1,90 €	
JACK DANIELS	4,30 €	3,50 €	2,00 €	PINTXOS	1,50 €	
CUB. HABA.7 Y JACK DAN	6,00 €			FRITOS	1,60 €	
CUBATA	5,00 €			TORTILLA EN PAN	1,60 €	
ESCOCES	6,00 €			RACION OLIVAS	1,50 €	
CREMA ORUJO	2,20 €	1,70 €	1,50 €	RACION RABAS	6,00 €	

CERVEZAS	EUROS	VINOS	EUROS	CAFES	EUROS	CON HIELO
ZURITO	1,00 €	NORMAL	0,70 €	CAFÉ	1,10 €	1,20 €
CAÑA	1,60 €	PALMERO	1,30 €	INFUSION	1,10 €	1,20 €
CAÑON	2,50 €	BOTELLA	3,20 €	INFUSION ESP.	1,40 €	1,50 €
JARRA FRIA	3,60 €	GASEOSA	1,30 €	CAFÉ CON LICOR	2,00 €	2,10 €
JARRA GRANDE	8,00 €	INURRIETA	1,80 €	COLA CAO	1,30 €	
SAN MIGUEL		BOT. INU	13,00 €	CON BAY EN HIELO	2,30 €	
HEINEKEN	2,20 €	PRINCIPE	1,60 €	CAFÉ DOBLE	1,50 €	
AMSTEL ORO	2,20 €	BOT PRINCI	9,50 €			
CORONITA	2,20 €	PAGO	2,00 €			
SIN GLUTEN 2,3		BOT. PAGO	16,00 €			
		BOT. CAVA	14,00 €			
		SIDRA	4,50 €			

ANEXO

Aprobado en sesión de Junta Rectora de fecha 26 de febrero de 2020

SERVICIO MUNICIPAL
LAGUNAK
UDAL ZERBITZUA

RELACION DE PERSONAL ADSCRITO

Trabajador/a	Contrato	Jornada	Puesto de Trabajo	Convenio	Clasificación	Antigüedad